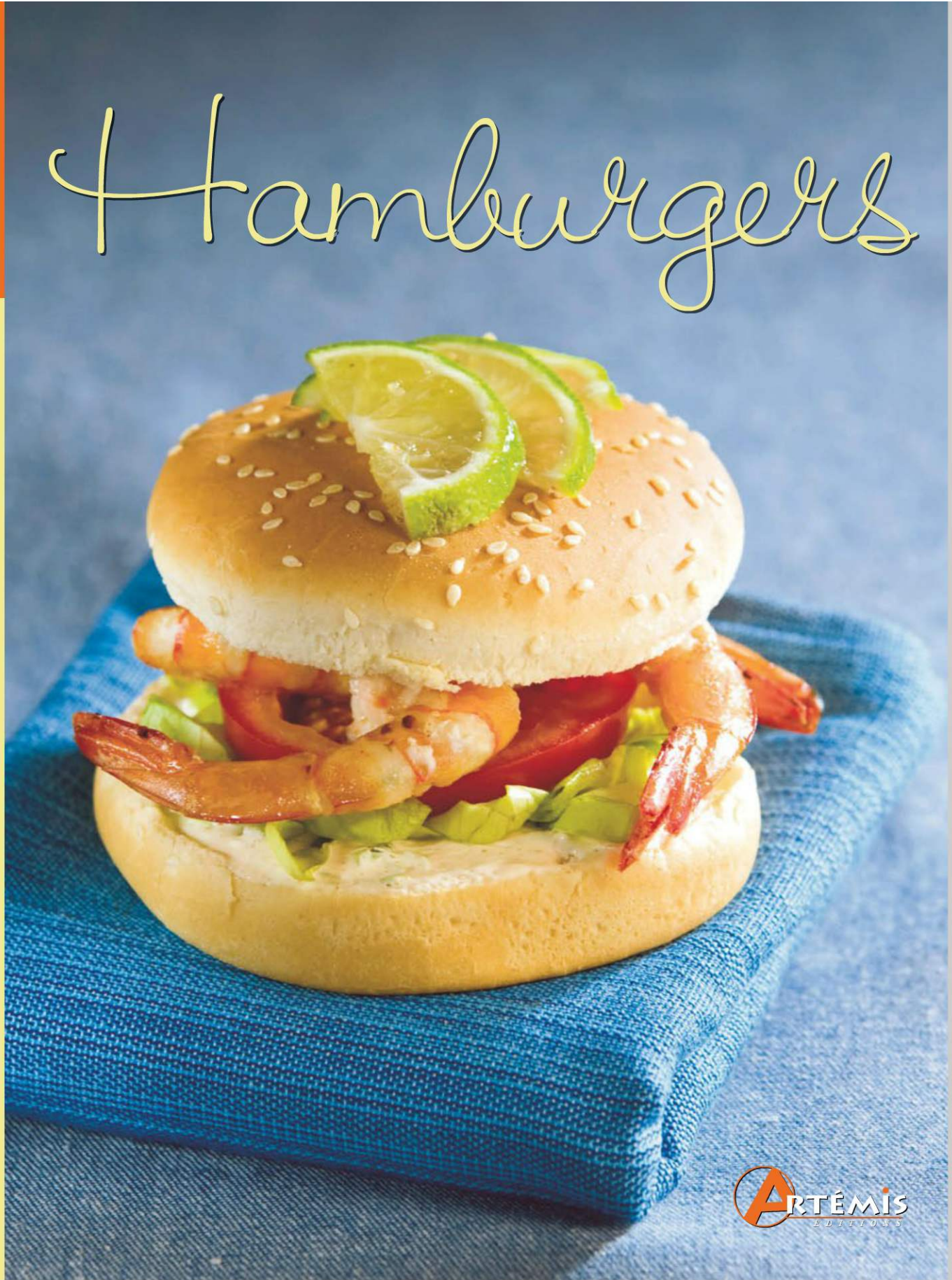
Tendance recettes

Hamburgers



Copyright © 2011 Editions Artémis.

hamburgers

Qui ne connaît pas le hamburger, ce sandwich aujourd'hui mangé dans le monde entier *via* les grandes enseignes de restauration rapide ? Contrairement à une idée fort répandue, il n'est pas né aux États-Unis, mais est originaire d'Allemagne, et plus précisément de la ville de Hambourg, dont il tient son nom.

Bien loin de la recette originale au canard rôti, le classique hamburger reste celui au bœuf haché, oignons, fromage, tomate et salade. Décliné dans de multiples variantes, au poisson, végétarien, au poulet, etc., il existe même un hamburger de luxe, au bœuf de Kobé, au foie gras et à la truffe, servi dans un grand restaurant de Las Vegas pour la modique somme de 5 000 dollars ! Vous en trouverez une version plus économique en essayant le hamburger au bœuf façon Rossini de ce livre.

Sommaire

hamburger aux légumes provençaux 4



hamburger au chou chinois et ricotta 6



hamburger steak de thon et haricots mange-tout 8



hamburger au chèvre et tomates confites 10



hamburger aux épinards et pignons de pin 12



hamburger au râpé de pomme de terre et ricotta aux herbes 14



hamburger au saumon et fondue de poireaux aux noisettes 16



hamburger de steak de colin et fondue de tomate au citron confit 18



hamburger au cabillaud rôti et yaourt à la pomme 20



hamburger au merlan pané et julienne de légumes à la cardamome 22



hamburger aux crevettes grillées et citron vert 24



hamburger aux gambas et aux endives croquantes à l'orange 26



Copyright © 2011 Editions Artémis.

hamburger au tartare de saumon aux fruits de la passion 28



hamburger au saumon fumé et crème de fenouil 30



hamburger au magret fumé et chou chinois au sésame 32



hamburger au tartare de bœuf 34



hamburger au carpaccio de bœuf et chèvre frais aux noisettes 36



hamburger avocat, thon et ricotta 38



hamburger bœuf, poitrine grillée et sauce poivre 40



hamburger bœuf façon Rossini 42



hamburger au bœuf et confit d'échalotes au vin rouge 44



hamburger bœuf, camembert et groseilles 46



hamburger bœuf, reblochon et poitrine fumée 48



hamburger au poulet, citron jaune et basilic 50



hamburger au poulet épicé et haricots mange-tout au chorizo 52



hamburger au magret de canard et betteraves à l'orange 54



hamburger au confit de canard et chou chinois aux figues 56



hamburger au porc et aux amandes 58



hamburger à l'agneau et au caviar d'aubergine 60



hamburger au blanc de dinde pané aux noisettes 62



Copyright © 2011 Editions Artémis.



hamburger
aux légumes provençaux

* 4 pains à hamburger
* 1 grosse aubergine
* 1 courgette
* 360 g de bœuf haché
* 1/2 oignon rouge haché
* 100 g de mascarpone
* 8 feuilles de basilic ciselées
* Le jus d'un demi-citron vert
* 8 petits quartiers d'artichaut à l'huile
* 1 gousse d'ail hachée
* 80 g d'olive noires dénoyautées
* 10 cl d'huile d'olive
* Huile pour cuisson
* Sel, poivre

1. Lavez, parez et coupez l'aubergine et la courgette en rondelles fines. Huilez légèrement les tranches d'aubergines avant de les étaler sur la plaque du four. Assaisonnez-les de sel et de poivre, puis enfournez-les 15 min à 210 °C (th. 7), en les retournant de temps en temps. Déposez-les sur du papier absorbant.

2. Dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive, faites sauter les rondelles de courgette avec l'ail haché pendant 3-4 min. Assaisonnez et mettez-les à égoutter.

3. Hachez les olives noires et faites-les sauter pendant 3 min dans une poêle antiadhésive.

4. Malaxez bien le bœuf haché avec les olives noires, l'oignon rouge, puis salez et poivrez. Formez ensuite 4 steaks assez plats que vous réserverez au frais.

5. Mélangez le mascarpone avec le jus de citron vert et les feuilles de basilic ciselées. Assaisonnez de sel et de poivre.

6. Ouvrez les pains en deux et badigeonnez-les avec le mascarpone. Ajoutez les morceaux d'artichaut, la moitié des courgettes et des aubergines. Enfournez-les à 140 °C (th. 4-5).

7. Pendant ce temps, faites chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile et faites colorer les steaks de chaque côté. Sortez les pains du four, déposez les steaks sur les tranches de courgette, recouvrez-les avec le restant des rondelles de légumes, puis avec les chapeaux.

8. Enfournez pendant 5 min à 190 °C (th. 6-7) et dégustez sans attendre.

Pour 4 personnes
Assez facile
Préparation : 30 min
Cuisson : 25 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.



Copyright © 2011 Editions Artémis.



hamburger
au chou chinois et ricotta

* 4 pains à hamburger
* 360 g de bœuf haché
* 6 feuilles de chou chinois
* 6 c. à s. de ricotta
* 1 cuillerée à café de raifort
* 2 c. à s. de ciboulette ciselée
* 1 carotte râpée
* 1 filet d'huile d'olive
* Le jus d'un demi-citron
* 4 tranches de pancetta
* 4 c. à s. de moutarde ancienne
* Huile pour cuisson
* Sel, poivre

1. Après les avoir lavées, émincez finement les feuilles de chou chinois, mélangez-les avec la carotte râpée, puis ajoutez la ricotta, le raifort, la ciboulette ciselée, le jus de citron et un filet d'huile d'olive. Assaisonnez, mélangez, couvrez et laissez mariner le tout au frais pendant 30 min.

2. Formez 4 steaks assez plats avec le bœuf haché.

3. Ouvrez les pains en deux et badigeonnez-les avec la moutarde. Ajoutez le mélange de légumes émincés. Enfournez-les à 140 °C (th. 4-5).

4. Pendant ce temps, faites chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile et faites colorer les steaks de chaque côté, ainsi que les tranches de pancetta. Sortez les pains du four, déposez les steaks sur les burgers, ajoutez une tranche de pancetta par-dessus, puis recouvrez-les avec les chapeaux.

5. Enfournez-les pendant 5 min à 190 °C (th. 6-7) et savourez-les sans attendre.



Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 15 min
Cuisson : 8 min
Repos : 30 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.


Copyright © 2011 Edition



hamburger
steak de thon et haricots mange-tout

- 4 pains à hamburger
- 4 steaks de thon
- 200 g de haricots mange-tout
- 2 carottes râpées
- 1/2 concombre coupé en rondelles
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 3 c. à s. d'aneth ciselé
- Le jus d'un demi-citron vert
- 8 tomates cerises coupées en quartiers
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel, poivre

1. Portez la crème à ébullition et laissez réduire de moitié. Ajoutez le jus de citron, faites bouillir à nouveau pendant 2 min, puis ajoutez l'aneth. Assaisonnez de sel et de poivre et laissez refroidir le tout en mélangeant de temps en temps.

2. Fendez les haricots mange-tout en fines lanières et mélangez-les avec les carottes, les tomates cerises et les rondelles de concombre.

3. Ouvrez les pains en deux et badigeonnez-les avec la crème d'aneth. Ajoutez la moitié du mélange de légumes. Mettez-les au four à 140 °C (th. 4-5).

4. Pendant ce temps, faites chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile d'olive et faites colorer les steaks de thon de chaque côté. Sortez les pains du four, déposez les steaks, ajoutez le restant des légumes, puis recouvrez-les avec les chapeaux.

5. Enfournez pendant 5 min à 190 °C (th. 6-7) et savourez-les sans attendre.

Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 20 min
Cuisson : 10 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.



Copyright © 2011 Editions Artémis.



hamburger
au chèvre et tomates confites

* 4 pains à hamburgers
* 360 g de bœuf haché
* 250 g de chèvre frais
* 1 c. à s. de crème fraîche épaisse
* 10 pétales de tomates confites
* 8 feuilles de basilic ciselées
* 50 g de mesclun
* 1 filet d'huile d'olive
* Sel, poivre

1. Hachez les tomates confites, puis mélangez-les avec le chèvre frais, la crème et le basilic. Assaisonnez de sel et de poivre.

2. Formez 4 steaks assez plats avec le bœuf haché.

3. Ouvrez les pains en deux et badigeonnez-les avec la moitié du mélange de chèvre et de tomates confites. Mettez-les au four à 140 °C (th. 4-5).

4. Pendant ce temps, faites chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile et faites colorer les steaks de chaque côté. Déposez les steaks sur les burgers, ajoutez le restant de hachis de chèvre et de tomates par-dessus, puis recouvrez-les avec les chapeaux.

5. Enfournez pendant 5 min à 190 °C (th. 6-7). À la fin de la cuisson, sortez-les du four, ôtez le chapeau, ajoutez un bouquet de mesclun et replacez le chapeau. Dégustez sans attendre.



Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 20 min
Cuisson : 10 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.



Copyright © 2011 Editions Atlas



hamburger
aux épinards et pignons de pin

- 4 pains à hamburger
- 400 g de pois chiches cuits et égouttés
- 300 g d'épinards frais
- 1 gousse d'ail hachée
- 50 g de pignons de pin grillés
- 1 oignon haché
- 12 tomates
- 1 pincée de sucre
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 2 blancs d'œuf battus
- Huile d'olive
- Sel, poivre

1. Ôtez le pédoncule des tomates et plongez-les pendant 20 secondes dans de l'eau bouillante. Laissez-les refroidir, égouttez-les, puis enlevez leur peau. Coupez-les en quatre et ôtez les pépins. Concassez la chair des tomates.

2. Faites revenir l'oignon haché à l'huile d'olive pendant 3 min, ajoutez la chair des tomates, le thym, le laurier, le sucre, salez et poivrez. Laissez cuire en mélangeant de temps en temps jusqu'à totale évaporation de l'eau.

3. Mixez les pois chiches et les pignons de pin. Équeutez et lavez les épinards, puis émincez-les. Faites chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive, ajoutez la gousse d'ail hachée et les épinards émincés. Laissez cuire à feu fort jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée et ajoutez-les aux pois chiches.

4. Assaisonnez de sel et de poivre et mélangez intimement tous les ingrédients. Formez ensuite 4 steaks assez plats et trempez-les dans les blancs d'œufs battus. Couvrez et réservez-les au frais pendant 30 min.

5. Ouvrez les pains en deux, badigeonnez-les avec la moitié de la fondue de tomates, puis mettez-les au four à 140 °C (th. 4-5).

6. Pendant ce temps, faites chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile et faites colorer les steaks aux épinards de chaque côté. Sortez les pains du four, déposez les steaks sur les burgers, ajoutez le restant de fondue de tomates par-dessus, puis recouvrez-les avec les chapeaux.

7. Enfournez-les pendant 5 min à 190 °C (th. 6-7) et dégustez-les sans attendre.

Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 30 min
Cuisson : 10 min
Repos : 30 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.





hamburger
au râpé de pomme de terre et ricotta aux herbes

* 4 pains à hamburger
* 2 échalotes hachées
* 1 gousse d'ail hachée
* 2 jaunes d'œufs
* 25 g de farine
* 4 grosses pommes de terre
* 200 g de ricotta
* 2 pincées de paprika
* 2 c. à s. de ciboulette ciselée
* 2 c. à s. de cerfeuil haché
* 4 feuilles de laitue émincées
* 1 filet d'huile
* Sel, poivre

1. Mélangez la ricotta avec la ciboulette, le cerfeuil, le paprika, et assaisonnez selon votre goût de sel et de poivre.

2. Épluchez les pommes de terre et passez-les à la râpe fine. Mélangez-les avec l'ail et les échalotes hachés, les jaunes d'œufs, la farine, puis assaisonnez. Laissez-les égoutter.

3. Faites chauffer une grande poêle avec un filet d'huile et formez quatre petits cercles de râpé de pommes de terre en les tassant bien. Laissez colorer de chaque côté, puis terminez la cuisson au four pendant 5 min à 200 °C (th. 6-7).

4. Ouvrez les pains en deux et badigeonnez-les avec la moitié de la ricotta. Ajoutez les râpés de pomme de terre, recouvrez avec le reste de ricotta et replacez le chapeau par-dessus.

5. Enfournez pendant 5 min à 180 °C (th. 6). À la fin de la cuisson, sortez-les du four, enlevez le chapeau, ajoutez la laitue émincée, remettez le chapeau et mangez de suite.

Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.



Copyright © 2014 Editions Artémis.



hamburger
au saumon et fondue de poireaux aux noisettes

* 4 pains à hamburger
* 4 escalopes de saumon
* 4 blancs de poireaux
* 2 échalotes hachées
* 40 cl de crème fraîche liquide
* 40 g de noisettes hachées grillées
* 4 rondelles de tomates
* Huile d'olive
* 4 feuilles de laitue émincées
* 1 pincée de muscade
* Sel, poivre

1. Fendez les poireaux en deux, lavez-les puis émincez-les finement.

2. Faites revenir les échalotes hachées à l'huile d'olive pendant 2 min, ajoutez les poireaux, la pincée de muscade, et assaisonnez de sel et de poivre. Laissez cuire jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée, en mélangeant de temps en temps.

3. Ajoutez la crème et faites bouillir le tout pendant 3 min. Ajoutez les noisettes hachées.

4. Ouvrez les pains en deux, badigeonnez-les avec la moitié de la fondue de poireaux, puis mettez-les au four à 140 °C (th. 4-5).

5. Pendant ce temps, faites chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile d'olive et faites colorer les escalopes de saumon de chaque côté. Déposez-les sur les burgers, ajoutez une rondelle de tomate, le restant de fondue de poireaux par-dessus, et recouvrez-les avec les chapeaux.

6. Enfournez pendant 5 min à 190 °C (th. 6-7). À la fin de la cuisson, sortez-les du four, ôtez le chapeau, ajoutez la laitue et replacez le chapeau. Dégustez sans attendre.



Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.





hamburger
de steak de colin et fondue de tomate au citron confit

- 4 pains à hamburger
- 4 steaks de colin
- 12 tomates
- 1 oignon haché
- 1 pincée de sucre
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 citron confit
- 50 g de pousses d'épinard
- Huile d'olive
- Sel, poivre

1. Ôtez le pédoncule des tomates et plongez-les 20 secondes dans de l'eau bouillante. Laissez-les refroidir, égouttez-les, puis ôtez leur peau. Coupez-les en quatre et enlevez les pépins. Concassez la chair des tomates.

2. Récupérez le zeste du citron confit et hachez-le. Coupez la chair en rondelles.

3. Faites revenir l'oignon haché à l'huile d'olive pendant 3 min, ajoutez la chair des tomates, le thym, le laurier, le sucre et assaisonnez. Laissez cuire en mélangeant de temps en temps jusqu'à évaporation totale de l'eau, puis ajoutez le zeste de citron confit.

4. Ouvrez les pains en deux et badigeonnez-les avec la moitié de la fondue de tomates. Mettez-les au four à 140 °C (th. 4-5).

5. Pendant ce temps, faites chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile et faites colorer les steaks de colin de chaque côté. Déposez-les sur les burgers que vous aurez sortis du four, ajoutez le restant de fondue de tomates par-dessus, puis recouvrez-les avec les chapeaux.

6. Enfournez pendant 5 min à 190 °C (th. 6-7). À la fin de la cuisson, sortez les pains du four, ôtez le chapeau, ajoutez les pousses d'épinard et replacez le chapeau.

Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.



Copyright © 2011 Editions



hamburger
au cabillaud rôti et yaourt à la pomme

* 4 pains à hamburger
* 4 pavés de cabillaud (110 g environ)
* 200 g de faisselle
* 1 pomme granny-smith
* Le jus d'un demi-citron vert
* 1 cuillerée à café de baies roses
* 8 feuilles d'endives émincées
* 4 rondelles de tomates
* 1 filet d'huile d'olive
* Sel, poivre

1. Coupez la pomme en deux, évidez-la et coupez-la en petits dés. Arrosez du jus de citron vert, puis mélangez avec la faisselle, les baies roses et assaisonnez de sel et de poivre.

2. Ouvrez les pains en deux et badigeonnez-les avec la faisselle. Ajoutez les feuilles d'endive.

3. Faites chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile et faites colorer les pavés de cabillaud de chaque côté. Déposez-les sur les burgers, ajoutez une rondelle de tomate par-dessus, puis recouvrez-les avec les chapeaux.

4. Enfournez pendant 5 min à 190 °C (th. 6-7). Dégustez sans attendre.



Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 20 min
Cuisson : 10 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.





hamburger
au merlan pané et julienne de légumes à la cardamome

- 4 pains à hamburger
- 700 g de filets de merlan sans arêtes
- 2 c. à s. de farine
- 2 œufs
- 10 cl de lait
- 80 g de chapelure
- 20 g de poudre d'amandes
- 2 carottes
- 1 navet
- 1 courgette
- 1 blanc de poireau
- 3 graines de cardamome
- 3 échalotes hachées
- 15 cl de vin blanc
- 5 cl de vinaigre de vin blanc
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 100 g de beurre
- Le jus d'un demi-citron
- Huile d'olive
- Sel, poivre

1. Découpez les filets de merlan en morceaux après les avoir rincés à l'eau froide et essuyés. Assaisonnez-les de sel et de poivre.

2. Mettez la farine dans un plat. Cassez les 2 œufs au-dessus d'un plat creux et fouettez-les avec le lait. Mélangez la chapelure et la poudre d'amandes dans un troisième plat.

3. Passez les morceaux de merlan dans la farine, puis dans les œufs et enfin dans le mélange de chapelure et de poudre d'amandes. Passez-les à nouveau dans les œufs et dans la chapelure. Réservez au frais.

4. Épluchez le navet, les carottes et râpez-les, ainsi que la courgette. Fendez le poireau en deux, lavez-le et émincez-le finement. Mettez tous les légumes dans une casserole avec un fond d'eau, un filet d'huile d'olive, les graines de cardamome et assaisonnez. Couvrez et laissez cuire pendant 5 min à feu doux, en mélangeant de temps en temps. Mettez-les à égoutter et enlevez la cardamome.

5. Faites réduire à sec les échalotes avec le vin blanc et le vinaigre, puis ajoutez la crème et un filet d'eau. Portez à nouveau à ébullition. Ôtez du feu et mixez la sauce en incorporant le beurre froid et le jus de citron. Assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût. Ajoutez les légumes et mélangez.

6. Ouvrez les pains en deux et ajoutez la julienne de légumes. Faites chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile et faites colorer les morceaux de merlan de chaque côté. Déposez-les sur les burgers et recouvrez-les avec les chapeaux.

7. Enfournez pendant 5 min à 190 °C (th. 6-7). Savourez de suite.

Pour 4 personnes
Assez facile
Préparation : 40 min
Cuisson : 20 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.



Copyright © 2011 Editions Artémis.



hamburger
aux crevettes grillées et citron vert

- 4 pains à hamburger
- 20 crevettes crues
- 2 citrons verts
- 1 gousse d'ail hachée
- 4 rondelles de tomate
- 4 feuilles de laitue émincées
- 4 c. à s. de crème épaisse
- 2 pincées de piment d'Espelette
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel, poivre

1. Décortiquez les crevettes et ôtez les têtes. Lavez les citrons verts avant d'en râper le zeste. Réservez une partie du zeste et saupoudrez les crevettes avec le restant. Ajoutez un filet d'huile d'olive, l'ail haché et laissez mariner pendant 30 min.

2. Placez les pains entiers au four à 140 °C (th. 4-5) pendant 5 min.

3. Pendant ce temps, mélangez la crème avec le zeste restant des citrons verts, le piment d'Espelette, puis assaisonnez de sel et de poivre.

4. Faites chauffer une poêle à feu vif dans laquelle vous ferez sauter les crevettes de chaque côté.

5. Sortez les pains du four et coupez-les en deux. Badigeonnez-les avec la crème parfumée, ajoutez la laitue émincée et une rondelle de tomate sur chacun.

6. Disposez les crevettes par-dessus et recouvrez-les avec un peu de laitue. Replacez le chapeau et dégustez.

Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 30 min
Cuisson : 5 min
Repos : 30 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.





hamburger
aux gambas et aux endives croquantes à l'orange

* 4 pains à hamburger
* 20 gambas
* 4 tomates
* 10 feuilles d'endive émincées
* 3 oranges
* Le jus d'un demi-citron
* 2 échalotes hachées
* Huile d'olive
* Sel, poivre

1. Ôtez le pédoncule des tomates et plongez-les 20 secondes dans de l'eau bouillante. Laissez-les refroidir et égouttez-les. Ôtez leur peau, coupez-les en quatre et enlevez les pépins. Coupez la chair en petits dés.

2. Pressez le jus des oranges et faites-le réduire de trois quarts. Ajoutez le jus de citron, les échalotes hachées, du sel et du poivre, et montez le tout à l'huile d'olive. Assaisonnez les feuilles d'endive émincées avec cette vinaigrette.

3. Mettez les pains entiers au four à 140 °C (th. 4-5) pendant 10 min. Pendant ce temps, décortiquez les gambas et ôtez leur tête.

4. Sortez les pains du four, ouvrez-les en deux et disposez les endives émincées dessus. Ajoutez les dés de tomates.

5. Faites chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile d'olive et faites sauter les gambas de chaque côté.

6. Déposez les gambas sur les tomates et recouvrez avec le chapeau des pains. Mangez de suite.



Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 30 min
Cuisson : 5 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.



Copyright © 2011 Editions Artemis.



hamburger
au tartare de saumon aux fruits de la passion

* 4 pains à hamburger
* 300 g de saumon extra frais sans peau
* 2 échalotes hachées
* 2 fruits de la passion
* 2 c. à s. de sauce anglaise
* 1 c. à s. de sauce soja
* 1 c. à s. de baies roses
* 2 c. à s. de ciboulette ciselée
* 50 g de mesclun
* 4 c. à s. de mayonnaise
* 1 c. à s. de ketchup
* 2 cl de cognac
* 1 trait de sauce anglaise
* Tabasco
* Sel, poivre

1. Découpez la chair du saumon en petits dés. Coupez les fruits de la passion en deux et récupérez les grains et le jus.

2. Mélangez la chair du saumon avec les échalotes hachées, les fruits de la passion, la sauce anglaise, la sauce soja, les baies roses, quelques gouttes de Tabasco et la ciboulette ciselée. Salez, poivrez, recouvrez et réservez au frais pendant 10 min.

3. Fouettez la mayonnaise avec le ketchup, le cognac, un trait de sauce anglaise et quelques gouttes de Tabasco.

4. Ouvrez les pains en deux et faites-les légèrement toaster au four. Badigeonnez-les ensuite avec la sauce, puis disposez le mesclun dessus.

5. Formez 4 steaks avec le tartare de saumon, posez-les sur le mesclun et replacez le chapeau par-dessus. Savourez de suite.



Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 25 min
Repos : 10 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.



Copyright ©2011 Editions Artémis.



hamburger
au saumon fumé et crème de fenouil

* 4 pains à hamburger
* 200 g de saumon fumé
* 2 bulbes de fenouil
* 60 cl de crème fraîche liquide
* 2 c. à s. d'aneth haché
* 50 g de pousses d'épinard
* 1/2 concombre
* 12 tomates cerises
* 1 citron jaune
* 1 filet d'huile d'olive
* Sel, poivre

1. Parez les fenouils et coupez les bulbes en deux. Émincez-les finement après avoir enlevé le cœur.

2. Faites-les revenir avec un filet d'huile d'olive pendant 5 min, puis ajoutez la crème et laissez cuire à feu doux pendant 10 min. En fin de cuisson, salez et poivrez, puis mixez le tout et passez au chinois. Laissez refroidir et ajoutez l'aneth haché.

3. Fendez le concombre en deux et enlevez les graines, puis émincez-le finement. Coupez les tomates cerises en quartiers. Pelez le citron à vif et levez les segments.

4. Découpez le saumon fumé en lanières. Ouvrez les pains en deux et faites-les légèrement toaster au four.

5. Badigeonnez les pains de crème de fenouil, puis ajoutez les concombres, les tomates cerises et la moitié des pousses d'épinard.

6. Ajoutez les lanières de saumon fumé, les morceaux de citron et le restant des épinards. Recouvrez avec le chapeau et dégustez de suite.

Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 25 min
Cuisson : 15 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.



Copyright © 2011 Editions Art



hamburger
au magret fumé et chou chinois au sésame

* 4 pains à hamburger
* 32 tranches de magret fumé
* 6 feuilles de chou chinois
* 5 cl de vinaigre balsamique
* 3 cl d'huile de sésame
* 4 cl d'huile d'olive
* 4 c. à s. de ricotta
* 1 c. à c. de wasabi
* 2 c. à s. de cerfeuil haché
* 12 tomates cerises
* Sel, poivre

1. Lavez, puis émincez finement les feuilles de chou chinois. Coupez les tomates cerises en quartiers, ajoutez-les au chou.

2. Mélangez le vinaigre balsamique avec l'huile d'olive et l'huile de sésame, puis arrosez-en le chou et les tomates.

3. Ouvrez les pains en deux et faites-les légèrement toaster au four.

4. Mélangez la ricotta avec le wasabi et le cerfeuil, puis salez et poivrez.

5. Badigeonnez les pains avec la ricotta au wasabi, puis ajoutez le mélange de chou chinois et de tomates.

6. Déposez des tranches de magret fumé par-dessus et recouvrez avec le chapeau. Dégustez.



Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 15 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.





hamburger
au tartare de bœuf

* 4 pains à hamburger
* 300 g de bœuf haché
* 1/2 oignon blanc
* 1 c. à s. de câpres
* 4 cornichons
* 2 c. à s. de persil
* 2 jaunes d'œufs
* 5 c. à s. de sauce anglaise
* 4 gouttes de Tabasco
* 6 c. à s. de sauce béarnaise
* 50 g de mesclun
* 1 filet d'huile d'olive
* Sel, poivre

1. Hachez les câpres, les cornichons, l'oignon et le persil.

2. Mélangez le bœuf à la préparation précédente, puis ajoutez les jaunes d'œufs, 3 c. à s. de sauce anglaise, 4 c. à s. de sauce béarnaise, un filet d'huile d'olive et le Tabasco. Salez, poivrez, et mélangez bien tous les ingrédients. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 10 min.

3. Ouvrez les pains en deux et faites-les légèrement toaster au four.

4. Mélangez 2 c. à s. de sauce anglaise et 2 c. à s. de sauce béarnaise. Badigeonnez les pains avec la sauce, puis disposez le mesclun dessus.

5. Formez 4 steaks avec le tartare et placez-les sur le mesclun avant de reposer le chapeau par-dessus. Dégustez immédiatement.

Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 20 min
Repos : 10 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.


TARTARE
DE BŒUF



hamburger
au carpaccio de bœuf et chèvre frais aux noisettes

* 4 pains à hamburger
* 250 g de chèvre frais
* 1 c. à s. de crème fraîche épaisse
* 50 g de noisettes hachées et grillées
* 32 tranches de bœuf pour carpaccio
* Le jus d'un demi-citron
* 8 cl d'huile d'olive
* 25 g de copeaux de parmesan
* 50 g de roquette
* 1 tige de céleri branche
* Sel, poivre

1. Effilez le céleri, puis émincez-le finement. Ajoutez le jus de citron et l'huile d'olive, mélangez bien, puis versez sur les tranches de bœuf.

2. Malaxez le chèvre frais avec la crème, les noisettes hachées grillées et assaisonnez de sel et de poivre.

3. Ouvrez les pains en deux et faites-les légèrement toaster au four.

4. Sortez les pains du four, déposez le mélange de chèvre, de crème et de noisettes dessus, puis la roquette et les tranches de bœuf.

5. Saupoudrez le tout de quelques copeaux de parmesan et recouvrez avec le chapeau. Dégustez sans attendre.



Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 15 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.





hamburger
avocat, thon et ricotta

- 4 pains à hamburger
- 2 avocats
- Le jus d'un citron
- 200 g de thon en boîte
- 6 feuilles de laitue
- 250 g de ricotta
- 2 mandarines
- 1 c. à s. de ciboulette ciselée
- 1 c. à s. d'aneth haché
- 2 pincées de paprika
- Sel, poivre

1. Récupérez la chair des avocats et coupez-la en morceaux. Citronnez-les. Émincez les feuilles de laitue. Émiettez le thon.

2. Pressez le jus des 2 mandarines et mélangez-le avec la ricotta, la ciboulette, l'aneth et 2 pincées de paprika. Salez et poivrez.

3. Ouvrez les pains en deux et faites-les légèrement toaster au four.

4. Sortez-les du four, badigeonnez-les de ricotta, ajoutez la laitue, les avocats et le thon. Recouvrez avec le chapeau et savourez.



Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 20 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.



Copyright © 2014 Les Éditions Artémis



hamburger

bœuf, poitrine grillée et sauce poivre

* 4 pains à hamburger
* 360 g de bœuf haché
* 80 g de salade Iceberg
* 4 tranches de poitrine grillée
* 40 cl de crème fraîche liquide
* 1 c. à s. de poivre vert
* 4 rondelles de tomate
* 2 échalotes émincées
* 1 noix de beurre
* 1 filet d'huile d'olive
* Sel, poivre

1. Faites revenir les échalotes et le poivre vert avec une noix de beurre pendant 5 min, puis ajoutez la crème et laissez frémir pendant 20 min. En fin de cuisson, salez, poivrez, puis mixez le tout et passez au chinois. Laissez refroidir.

2. Émincez les feuilles de salade. Formez 4 steaks assez plats avec le bœuf haché.

3. Ouvrez les pains en deux et badigeonnez-les de crème au poivre. Ajoutez une rondelle de tomate et placez-les au four à 140 °C (th. 4-5).

4. Pendant ce temps, faites chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile d'olive et faites colorer les steaks de chaque côté avec les tranches de poitrine. Sortez les pains du four, déposez-y les steaks, ajoutez une tranche de poitrine par-dessus, puis recouvrez-les des chapeaux.

5. Enfournez-les pendant 5 min à 190 °C (th. 6-7). À la fin de la cuisson, sortez-les du four, enlevez le chapeau et ajoutez la salade. Reformez le burger et savourez sans attendre.

Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.



Copyright © 2011 Éditions Artémis.



hamburger
bœuf façon Rossini

* 4 pains à hamburger
* 360 g de bœuf haché
* 1 truffe noire
* 1 noix de beurre
* 3 échalotes émincées
* 10 cl de jus de truffe
* 1 litre de fond de veau lié
* 50 g de mesclun
* 4 tranches de foie gras à poêler
* 1 filet d'huile d'olive
* Sel, poivre

1. Découpez 4 belles rondelles de truffe. Hachez le reste.

2. Faites revenir les échalotes au beurre pendant 2 min. Ajoutez le jus de truffe, laissez réduire, puis ajoutez le fond de veau lié. Laissez cuire pendant 10 min, puis mixez le tout et passez au chinois. Ajoutez la truffe hachée et laissez refroidir.

3. Salez et poivrez les morceaux de foie gras. Faites chauffer à feu vif une poêle antiadhésive, puis faites colorer les morceaux de foie gras de chaque côté. Réservez-les sur un papier absorbant.

4. Formez 4 steaks assez plats avec le bœuf haché.

5. Ouvrez les pains en deux et badigeonnez-les avec la sauce aux truffes. Ajoutez un morceau de foie gras et placez-les au four à 120 °C (th. 3-4) pour 10 min.

6. Faites chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile dans laquelle vous ferez colorer les steaks de chaque côté. Déposez-les sur les burgers, ajoutez une rondelle de truffe, un bouquet de mesclun, et arrosez avec un peu de sauce. Recouvrez-les avec les chapeaux et dégustez sans attendre.

Pour 4 personnes
Assez facile
Préparation : 25 min
Cuisson : 20 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.



Copyright © 2011 Editions Artémis.



hamburger
au bœuf et confit d'échalotes au vin rouge

* 4 pains à hamburger
* 4 grosses échalotes grises
* 1 noix de beurre
* 3 c. à s. de sucre
* 20 cl de vin rouge
* 1 litre de fond de veau
* 1 branche de thym
* 1 feuille de laurier
* 360 g de bœuf haché
* 6 feuilles de salade (Chêne rouge)
* 4 rondelles de tomate
* 1 filet d'huile d'olive
* Sel, poivre

1. Après avoir épluché les échalotes, faites fondre une noix de beurre dans une casserole et ajoutez-les avec le sucre. Laissez caraméliser, ajoutez le vin rouge, le laurier et le thym, puis salez et poivrez.

2. Laissez réduire de deux tiers, puis ajoutez le fond de veau. Laissez mijoter pendant 30 min à feu moyen, puis sortez les échalotes, égouttez-les et faites réduire le jus de cuisson de moitié. Émincez les échalotes confites.

3. Ciselez les feuilles de salade. Formez 4 steaks assez plats avec le bœuf haché.

4. Ouvrez les pains en deux, recouvrez des échalotes confites et enfournez à 140 °C (th. 4-5).

5. Pendant ce temps, faites chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile, puis faites colorer les steaks de chaque côté. Déposez-les sur les burgers que vous aurez sortis du four, puis ajoutez une rondelle de tomate et 1 cuillerée de sauce.

6. Repassez les burgers pendant 5 min au four à 190 °C (th. 6-7), puis ôtez le chapeau et ajoutez la salade. Reformez les burgers et savourez-les sans attendre.

Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 30 min
Cuisson : 40 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.



Copyright © 2011 Editions Artémis.



hamburger
bœuf, camembert et groseilles

- 4 pains à hamburger
- 360 g de bœuf haché
- 50 g de roquette
- 8 belles tranches de camembert
- 4 grappes de groseilles
- 4 c. à s. de crème fraîche épaisse
- 2 pincées de paprika
- 1 c. à s. de jus de citron
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel, poivre

1. Formez 4 steaks assez plats avec le bœuf haché. Mélangez la crème fraîche avec le jus de citron et le paprika, puis salez et poivrez.

2. Ouvrez les pains en deux et badigeonnez-les avec la crème au paprika. Ajoutez la roquette, les grains de groseille et une tranche de camembert.

3. Faites chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile et faites colorer les steaks de chaque côté. Déposez-les sur les burgers, ajoutez une autre tranche de camembert, puis le chapeau.

4. Enfournez les burgers pendant 10 min à 190 °C (th. 6-7). Dégustez sans attendre.



Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.



Copyright © 2011 Editions Artémis.



hamburger
bœuf, reblochon et poitrine fumée

* 4 pains à hamburger
* 360 g de bœuf haché
* 8 belles tranches de reblochon
* 4 tranches de poitrine fumée
* 50 g de roquette
* 3 oignons émincés
* 1 branche de thym
* 1 feuille de laurier
* 2 pincées de sucre
* Huile d'olive
* Sel, poivre

1. Faites revenir les oignons émincés à l'huile d'olive avec le sucre, le thym et le laurier pendant 5 min. Salez, poivrez, couvrez et laissez confire pendant 20 min à feu doux.

2. Formez 4 steaks avec le bœuf haché.

3. Ouvrez les pains en deux, ajoutez les oignons confits, la roquette, une tranche de reblochon et une tranche de poitrine fumée.

4. Faites chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile, puis faites colorer les steaks de chaque côté.

5. Déposez-les sur les pains, ajoutez une autre tranche de reblochon, puis le chapeau. Enfournez les hamburgers pendant 10 min à 190 °C (th. 6-7). Sortez-les du four et savourez.

Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 25 min
Cuisson : 30 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.





hamburger
au poulet, citron jaune et basilic

* 4 pains à hamburger
* 360 g de filets de poulet
* 1 citron jaune
* 8 feuilles de basilic
* 200 g de faisselle
* 1 pointe de harissa
* 2 échalotes hachées
* 2 c. à s. de persil plat
* 50 g de roquette
* 4 rondelles de tomate
* 1 filet d'huile d'olive
* Sel, poivre

1. Après avoir lavé et essuyé le citron, râpez le zeste et pressez son jus. Émincez les feuilles de basilic.

2. Mélangez les filets de poulet avec le zeste et le jus de citron, le basilic et un filet d'huile d'olive. Couvrez et laissez mariner au frais pendant 30 min.

3. Mélangez intimement la faisselle avec les échalotes hachées, la harissa et le persil, puis salez et poivrez.

4. Faites chauffer une poêle à feu vif et faites sauter les filets de poulet pendant 5 min de chaque côté. Enveloppez-les ensuite dans du papier d'aluminium et laissez-les tiédir, puis découpez-les en petits morceaux.

5. Ouvrez les pains en deux, badigeonnez-les de faisselle, ajoutez la roquette, la rondelle de tomate et les morceaux de poulet.

6. Reformez les burgers et enfournez-les à 180 °C (th. 6) pour 5 min. Savourez immédiatement.



Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 30 min
Cuisson : 10 min
Repos : 30 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.



Copyright © 2011 Ec



hamburger
au poulet épicé et haricots mange-tout au chorizo

- 4 pains à hamburger
- 360 g de filets de poulet
- 1 c. à s. de cinq-épices
- 300 g de haricots mange-tout
- 20 g de roquette
- 8 rondelles de chorizo
- 30 g de noix de cajou
- 200 g de yaourt grec
- 2 c. à s. de cerfeuil haché
- 2 c. à s. de jus de citron vert
- Huile d'olive
- Sel, poivre

1. Mélangez les filets de poulet avec le cinq-épices et un filet d'huile d'olive. Couvrez et laissez mariner au frais pendant 30 min.

2. Émincez finement les haricots mange-tout, ainsi que le chorizo. Concassez les noix de cajou. Faites sauter le tout à l'huile d'olive pendant 5 min. Assaisonnez.

3. Mélangez le yaourt grec avec le jus de citron vert et le cerfeuil haché, puis salez et poivrez.

4. Faites chauffer une poêle à feu vif et faites sauter les filets de poulet pendant 4 min de chaque côté. Enveloppez-les ensuite dans du papier d'aluminium et laissez-les tiédir, avant de les découper en petits morceaux.

5. Ouvrez les pains en deux, badigeonnez-les de yaourt, ajoutez la roquette, le mélange de haricots mange-tout et de chorizo, ainsi que les morceaux de poulet.

6. Reformez les burgers et enfournez-les pendant 10 min à 180 °C (th. 6). Savourez immédiatement.

Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min
Repos : 30 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.



Copyright © 2011 Editions Artémis



hamburger
au magret de canard et betteraves à l'orange

* 4 pains à hamburger
* 2 magrets de canard
* 300 g de betterave crue
* 20 g de pousses d'épinard
* 4 oranges
* 200 g de ricotta
* 2 c. à s. de ciboulette ciselée
* 1 c. à c. de jus de citron
* 1 pincée de piment d'Espelette
* Sel, poivre

1. Pressez le jus des oranges et faites-le réduire aux trois quarts. Épluchez puis râpez la betterave. Mélangez-la avec le jus d'orange et la ciboulette ciselée.

2. Mélangez la ricotta avec le jus de citron et le piment d'Espelette. Assaisonnez de sel et de poivre à votre convenance.

3. Parez les magrets et incisez la graisse. Faites chauffer une poêle antiadhésive à feu vif, puis déposez les magrets côté graisse en premier. Faites-les colorer des deux côtés, replacez-les côté graisse, et enfournez pour 8 min à 210 °C (th. 7). Placez-les ensuite sur une grille et laissez reposer 10 min.

4. Ouvrez les pains en deux et faites-les légèrement toaster. Sortez-les du four, badigeonnez-les de ricotta, ajoutez les pousses d'épinard et les betteraves. Enfournez pour 5 min à 140 °C (th. 4-5).

5. Découpez les magrets en tranches et déposez-les sur les pains toastés que vous aurez sortis du four. Reformez les burgers et dégustez de suite.



Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 30 min
Cuisson : 13 min
Repos : 10 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.



Copyright © 2011 Editions Artemis.



hamburger
au confit de canard et chou chinois aux figues

* 4 pains à hamburger
* 3 cuisses de canard confites
* 6 feuilles de chou chinois
* 1 figue fraîche
* 4 c. à s. de crème fraîche épaisse
* 1 gousse d'ail hachée
* 2 c. à s. de ciboulette ciselée
* 1 c. à s. de moutarde à l'ancienne
* 15 cl de vin rouge
* 5 cl d'armagnac
* 2 échalotes hachées
* 1 noix de beurre
* Sel, poivre

1. Ôtez la peau des cuisses de canard et effilochez la chair. Faites revenir les échalotes et l'ail hachés avec une noix de beurre, puis ajoutez la chair de canard, l'armagnac et laissez réduire. Mouillez avec le vin rouge, puis laissez réduire à sec en mélangeant.

2. Émincez les feuilles de chou chinois après les avoir lavées. Détaillez la figue en quatre tranches.

3. Mélangez la crème avec la moutarde, la ciboulette ciselée et assaisonnez.

4. Ouvrez les pains en deux, badigeonnez-les avec la crème, puis ajoutez le chou chinois, une tranche de figue et les morceaux de canard.

5. Reformez les burgers et enfournez-les pendant 10 min à 180 °C (th. 6). Sortez-les du four et savourez de suite.



Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 30 min
Cuisson : 20 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.





hamburger
au porc et aux amandes

- 4 pains à hamburger
- 400 g d'échine de porc hachée (grosse grille)
- 1 blanc d'œuf
- 30 g d'amandes hachées
- 1 c. à s. de miel
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- 1/2 oignon blanc haché
- 8 feuilles d'endive émincées
- 1 carotte râpée
- 4 c. à s. de crème fraîche épaisse
- 1 c. à s. de jus de citron
- 1 c. à s. de coriandre fraîche hachée
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel, poivre

1. Malaxez la chair de porc avec les amandes hachées, le blanc d'œuf, le miel, l'oignon haché et le vinaigre. Laissez reposer au frais pendant 30 min, puis formez 4 steaks.

2. Mélangez la crème fraîche avec le jus de citron et la coriandre hachée, puis salez et poivrez.

3. Ouvrez les pains en deux, badigeonnez-les de crème, puis ajoutez les feuilles d'endive et la carotte râpée.

4. Faites chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile et faites sauter les steaks 4 min de chaque côté. Déposez-les sur les pains et ajoutez le chapeau. Enfournez les burgers pendant 5 min à 190 °C (th. 6-7). Dégustez sans attendre.



Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 25 min
Cuisson : 10 min
Repos : 30 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.


Copyright © 2011



hamburger
à l'agneau et au caviar d'aubergine

* 4 pains à hamburger
* 360 g d'agneau haché grossièrement
* 1 c. à c. de romarin haché
* 1/2 oignon rouge haché
* 1 blanc d'œuf
* 4 c. à s. de caviar d'aubergine
* 50 g de roquette
* 4 rondelles de tomate
* 8 tranches de cheddar
* 1 filet d'huile d'olive
* Sel, poivre

1. Malaxez la chair d'agneau avec le blanc d'œuf, le romarin et l'oignon rouge hachés. Salez et poivrez à votre goût. Couvrez, laissez reposer pendant 30 min au frais, puis formez 4 steaks.

2. Ouvrez les pains en deux et badigeonnez-les de caviar d'aubergine. Ajoutez la roquette, une tranche de tomate et une tranche de cheddar.

3. Faites chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile et faites sauter les steaks 3 min de chaque côté.

4. Déposez-les sur les burgers, ajoutez une autre tranche de cheddar, puis le chapeau. Enfournez les burgers pendant 5 min à 190 °C (th. 6-7) et dégustez sans attendre.

Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 20 min
Cuisson : 10 min
Repos : 30 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.





hamburger
au blanc de dinde pané aux noisettes

* 4 pains à hamburger
* 360 g de filets de dinde
* 2 œufs
* 10 cl de lait
* 50 g de farine
* 50 g de chapelure
* 30 g de noisettes hachées
* 1 carotte râpée
* 2 feuilles de laitue émincées
* 100 g de germes de soja
* 8 portions de Vache qui rit
* 1 c. à s. de crème fraîche épaisse
* 2 c. à s. de fines herbes hachées
* 1 filet d'huile d'olive
* 8 tranches de cheddar
* Sel, poivre

1. Découpez les filets de dinde en morceaux. Mélangez les germes de soja avec les feuilles de laitue émincées et la carotte râpée.

2. Mettez la farine dans un plat. Cassez les œufs au-dessus d'un plat creux et fouettez-les avec le lait. Mélangez la chapelure et les noisettes hachées dans un troisième plat.

3. Passez les morceaux de dinde dans la farine, puis dans les œufs, et enfin dans le mélange de chapelure et de noisettes. Passez-les à nouveau dans les œufs et dans la chapelure. Couvrez et réservez au frais.

4. Mélangez bien les portions de Vache qui rit avec la crème et les fines herbes, puis assaisonnez de sel et de poivre.

5. Ouvrez les pains en deux et badigeonnez-les avec le fromage à tartiner. Ajoutez le mélange de germes de soja et une tranche de cheddar.

6. Faites chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile, et faites colorer les morceaux de dinde de chaque côté. Déposez-les sur les pains, ajoutez une tranche de cheddar et recouvrez-les avec les chapeaux.

7. Enfournez pendant 5 min à 190 °C (th. 6-7). Sortez-les du four et savourez immédiatement.

Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 40 min
Cuisson : 10 min

Copyright © 2011 Editions Artémis.





Ouvrage collectif créé par Losange
Avec la collaboration de : Patrick André, Guillaume Mourton, Hervé Chaumeton

Toutes les photos sont de **P. André/Nature**, excepté les suivantes :
Fotolia.com : p. 6 (Sorokin), 10 (Tomboy2290), 16 (Stark), 20 (Kitch Bain), 26 et 32 (Schweitzer), 28 (Arcurs), 36 (Mayer), 38 (Barone), 46 (Only Fabrizio), 50 (Lyubkin), 54 (HLPhoto), 56 (Felinda), 58 (Dionisvera).

Coordination éditoriale : Sophie Jutier
PAO : Francis Rossignol, Isabelle Véret
Photogravure : Stéphanie Tridoux

© Losange, 2011
© Éditions Artémis pour la présente édition
ISBN : 978-2-8160-0083-2
N° d'éditeur : 8160
Dépôt légal : septembre 2011

Achevé d'imprimer : août 2011
Imprimé par Book Partners China Ltd

Copyright © 2011 Editions Artémis.

Hamburge

aux légumes proven

1. Lavez, parez et coupez l'aubergine et la courgette en rond fines. uilez légèrement les tranches d'aubergines avant de les étaler sur la plaque du four. Assaisonnez-les de sel et de poivre, puis enfournez-les 15 min à 210 °C (th. 7), en les retournant de temps en temps. Déposez-les sur du papier absorbant.

2. Dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive, faites sauter les rondelles de courgette avec l'ail haché pendant 3-4 min. Assaisonnez et mettez-les à égoutter.

3. Hachez les olives noires et faites-les sauter pendant 3 min dans une poêle antiadhésive. Malaxez bien le bœuf haché avec les olives noires, l'oignon rouge, puis salez et poivrez. Formez ensuite 4 steaks assez plats que vous réserverez au frais.

4. Mélangez le mascarpone avec le jus de citron vert et les feuilles de basilic émincées. Assaisonnez de sel et de poivre.

5. Ouvrez les pains en deux et badigeonnez-les avec le mascarpone. Ajoutez les morceaux d'artichaut, la moitié des courgettes et des aubergines. Enfournez-les à 140 °C (th. 4-5).

6. Pendant ce temps, faites chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile et faites colorer les steaks de chaque côté. Sortez les pains du four, déposez les steaks sur les tranches de courgette, recouvrez-les avec le restant des rondelles de légumes, puis avec les chapeaux.



Crédits photos : Patrick André/Nature.

7,90 € Prix France TTC
C02177
978-2-8160-0083-2
9 782816 000832

ARTÉMIS EDITIONS

Tendance recettes